

旬食材をおすすめする、月替わりの特別メニューフェア

11月の『グラセン市場』、ズワイ蟹をテーマにした4品が登場

開催日：2016年11月14日（月）～20日（日）1週間限定 17:00～23:00（LO）

創業100年の歴史を誇るニューヨークの老舗レストラン「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」の品川店では、月替わりの「シーフードテーマ食材」を楽しんでいただくメニューフェア『グラセン市場』を毎月開催しています。シェフがこのイベントのために準備した「今、ぜひ食べてほしい！」という旬のシーフード食材を、その魅力を最大限に生かす調理法で仕上げたメニューが毎月、期間限定で登場する、という注目のメニューイベントです。

11月のテーマは「ズワイ蟹」。11月14日（月）～20日（日）の期間中、冬に旬を迎えるズワイ蟹を取り寄せ、シーフードを知り尽くした専門店のシェフならではの料理の数々をお楽しみいただけます。

シーフードで旬を感じ、楽しめる注目の1週間。ぜひこの機会に「グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン」品川店にご来店ください。



■ 2016年11月「グラセン市場 ～ズワイ蟹～」開催概要

日時：2016年11月14日（月）～20日（日）17:00～23:00（LO）

場所：グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン 品川店

港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F / TEL: 03-6717-0932 <http://www.oysterbartokyo.com/>

価格：各メニューによって異なる

内容：「ズワイ蟹」をテーマにした全4種のメニュー提供

（※詳細は次ページにてご覧いただけます）

- ・ズワイ蟹の丸ごとスチーム 4,500円
- ・“ブイヤベース”ズワイ蟹とたっぷり魚貝 3,600円
- ・ズワイ蟹と九条葱のリングイネ カニみそ風味 2,800円
- ・ズワイ蟹のプレミアムサンプラー（ズワイ蟹、ウニ、牡蠣、帆立、天使の海老、ムール貝） 5,800円

■ 2016年11月「グラセン市場 ～ズワイ蟹～」メニューのご紹介

★ ズワイ蟹

まっすぐで細い足が木の枝を意味する楚（すわえ）に似ていることが由来した「楚蟹（すわえがに）」が、いつの間にか「ズワイガニ」と呼ばれるようになった、という説が有力です。甘みの強いアミノ酸であるグリシンやアルギニンが多く含まれているため、カニ独特の甘みが強く、上品で淡白な味を楽しむことができます。

「ズワイ蟹の丸ごとスチーム」(写真上左)	4,500円
「“ブイヤベース”ズワイ蟹とたっぷり魚貝」(写真上右)	3,600円
「ズワイ蟹と九条葱のリングイネ カニみそ風味」(写真下左)	2,800円
「ズワイ蟹のプレミアムサンプラー（ズワイ蟹、ウニ、牡蠣、帆立、天使の海老、ムール貝）」(写真下右)	5,800円



■ グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン

ニューヨーク・マンハッタンの玄関口“グランド・セントラル・ステーション”の駅構内に1913年に創業し、100年の歴史を持つ、ニューヨークを代表する老舗レストランとして連日活気に溢れています。日本国内では、世界2号店として、品川駅構内に品川店がオープン。アーチ型の天井など、NY本店の雰囲気再現した店内では、常時10種類以上のフレッシュオイスターをはじめ、新鮮な魚介類を使用した料理の数々をお楽しみいただけます。

・営業時間： 11:00～24:00 (L.O. フード・ドリンク 23:00)

・住所： 東京都港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F

TEL：03-6717-0932



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 / TEL. 03-3470-5307

担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp